

格鲁吉亚红酒怎么样 南宁红酒 高地风情

产品名称	格鲁吉亚红酒怎么样 南宁红酒 高地风情
公司名称	广州高地风情贸易有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南宁市青秀区仙葫大道环湖三街3号
联系电话	18578925309 18578925309

产品详情

格鲁吉亚代表性葡萄品种(1)萨别拉维(Saperavi):卡赫基产区本土红葡萄品种，在格鲁吉亚其它产区都有种植，萨别拉维可酿制具有的陈酿潜质干红葡萄酒，大多数的格鲁吉亚酒都是用该品种酿制。不过，南宁红酒，该葡萄有时也会酿成甜酒，但是也有不甜的餐酒，其单宁含量高，酸度高。

(2)卡兹黛利(Rkatsiteli):卡赫基本土代表性白葡萄品种，格鲁吉亚语意为"红色葡萄藤"，即国内所熟知的白羽葡萄，在格鲁吉亚及其他国家很多地方都有种植。卡斯泰利可以酿造欧洲经典风格葡萄酒和卡赫基传统陶罐(Qvevri)葡萄酒。

格鲁吉亚红酒酿造基本过程

A. 除梗:所谓除梗，格鲁吉亚红酒怎么样，是指为了避免葡萄酒中有多余的苦涩味道，而将梗从果实上除去。

B. 破碎:将果皮搓破轻轻压碎，称之为破碎。

C. 发酵:在破碎的葡萄放入格鲁吉亚特有的奎孚瑞中经过发酵。因红酒的颜色来自果皮，而涩味则是种子所释放出来的味道。 D. 榨汁:以榨汁机榨出发酵后的葡萄酒。

E. 发酵:将榨出的葡萄酒与果皮、种子分开，接着仅使葡萄酒在发酵。本阶段是决定葡萄酒味道的关键，完全发酵熟成者即为不甜口味味的葡萄酒。

F. 除渣:发酵完之后，格鲁吉亚红酒好吗，溶解残存的物质会自动沉淀，可顺利地除去，此一过程称之为除渣。

G. 熟成:接着装入酒桶使之能够充分熟成，熟成期间约为两年(但亦有熟成未两年者)。

H. 装瓶:熟成后即可装瓶。

桃红葡萄酒颜色上的变化更丰富：粉红、鲑鱼红、橘红、芍药红都是这种酒常见的颜色。年轻的玫瑰红酒呈石榴红或者红，如果过了饮用期，格鲁吉亚红酒，它会变成橙色或者有点像洋葱皮那种淡褐色。

酿造工艺对葡萄酒颜色的影响在桃红酒身上表现的为明显。用红葡萄直接榨汁的桃红葡萄酒颜色比较淡，味道和白葡萄酒比较近；而用短时浸皮的方式制成的桃红葡萄酒颜色就比较深，口味也更重一点儿。这种由于制作方式的特别获得了特别颜色的桃红葡萄酒不太适合长时间储存饮用，太过年老时酒色会变成洋葱皮一样的土黄色，成了名副其实的年老色衰。

格鲁吉亚红酒怎么样-南宁红酒-高地风情由广州高地风情贸易有限公司提供。行路致远，砥砺前行。广州高地风情贸易有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为葡萄酒、香槟具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!